

## MENU DE DEGUSTAÇÃO

### Para 1 pessoa

Misoshiro

Salada kimchee

Tataki de salmão

Sushi to Sashimi

ou

Yasai tempura

Degustação de gelados

MENU: € 30.00

### Para 2 pessoas

Misoshiro

Usuzukuri de atum  
*com parmesão, cebola crocante e ponzu*

Gunkan de salmão  
*salmão, morangos, lima e teriyaki*

Nigiri moriawase  
*(6 peças)*

Combinado de sushi e sashimi

Degustação de gelados

*Inclui 2 copos de vinho*  
*Café*

MENU 2 PESSOAS: € 70.00

## ENTRADAS

### SOPAS

|                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| Misoshiro – <i>sopa de miso com algas wakame, tofu, cebolinho e sésamo</i> | 4.00 Euros |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|

### SALADAS

|                                                                            |            |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|
| Edamames – <i>feijão de soja na casca com óleo de sésamo e flor de sal</i> | 3.50 Euros |
|----------------------------------------------------------------------------|------------|

|                                                            |            |
|------------------------------------------------------------|------------|
| Goma Wakame – <i>algas wakame com molho ponzu e sésamo</i> | 3.00 Euros |
|------------------------------------------------------------|------------|

|                                                                                              |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Bica Salada – <i>goma wakame, maçã, pepino, alface cangolho, edamame e molho de gengibre</i> | 4.50 Euros |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

|                                                                                        |            |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Thai Kimchee – <i>salada de peixe branco, wakame, alho-francês feijão-verde e nabo</i> | 9.50 Euros |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------|

### QUENTES

|                                                                                                     |            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Gyoza – <i>dumpling de frango e legumes com gyoza tare, pó de sésamo e crocante de alho-francês</i> | 7.00 Euros |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|

## TENPURA

|                                                  |             |
|--------------------------------------------------|-------------|
| Yasai – <i>tempura de vegetais</i>               | 9.50 Euros  |
| Ebi – <i>tempura de camarão</i>                  | 9.00 Euros  |
| Moriawase – <i>tempura de vegetais e camarão</i> | 13.00 Euros |

## CEVICHES

|                                                                                                               |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Salmão com morangos, sumo de lima,<br><i>cebola roxa, ikura e molho ponzu</i>                                 | 9.50 Euros  |
| Peixe branco com tomate cherry,<br><i>coentros, cebola roxa, sumo de lima, guacamole e shichimi togarashi</i> | 10.00 Euros |

## SUSHI

### HOSOMAKI

|                                                   |             |
|---------------------------------------------------|-------------|
| Tekka maki – <i>atum</i>                          | 9.50 Euros  |
| Sake maki – <i>salmão</i>                         | 6.50 Euros  |
| Negui toro – <i>barriga de atum com cebolinho</i> | 14.50 Euros |

## URAMAKI

|                                                                                                      |             |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| California maki – camarão, carne de caranguejo, abacate, alface cangolho, pepino e maionese japonesa | 15.00 Euros |
| Vegy maki – pepino, rúcula, sunomono de cenoura grelhada e abacate                                   | 6.00 Euros  |
| Tenpura roll – camarão tenpura, goma wakame, tobiko e salmão braseado                                | 16.00 Euros |
| Golden maki – dourada, manga, goma wakame, dourada braseada com açúcar demerara                      | 14.00 Euros |
| Salmon skin – pele salmão grelhada com manga, queijo Philadelphia e sésamo                           | 7.50 Euros  |
| Kudasai – rolo do chef feito ao momento                                                              | 14.00 Euros |

## HOT ROLLS

|                                                                                       |             |
|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Hot philadelphia - salmão, manga, abacate, queijo philadelphia e sakana tare          | 15.50 Euros |
| Hot maki de salmão – hosomaki de salmão em tenpura com queijo philadelphia e teriyaki | 8.00 Euros  |

## TEMAKI

|                                                                 |            |
|-----------------------------------------------------------------|------------|
| Salmão – salmão e cebolinho                                     | 6.50 Euros |
| Spicy tuna – atum picado, shichimi togarashi, guacamole e tacos | 6.50 Euros |

## COMBINADOS

Combinado de Salmão 20.00 Euros

- 3 *hosomaki*
- 4 *uramaki*
- 4 *nigiri*
- 5 *sashimi*

Sashimi Moriawase 20.00 Euros

- 5 *atum*
- 5 *peixe branco*
- 5 *salmão*

Nori Set 25.00 Euros

- 1 *temaki salmão*
- 6 *futomaki atum*
- 2 *gunkan salmão*

## SUSHI

Bica Sushi Set 17.00 Euros

- 3 *hosomaki*
- 4 *uramaki*
- 2 *nigiri*
- 2 *gunkan*

Sushi Moriawase 19.50 Euros

- 5 *nigiri*
- 3 *hosomaki*
- 4 *uramaki*

## SUSHI TO SASHIMI

Sushi to Sashimi 28.00 Euros

- 9 *sashimi*
- 3 *hosomaki*
- 5 *nigiri*
- 4 *uramaki*

Tabua de Sushi to Sashimi 54.00 Euros

- 20 *sashimi*
- 6 *hosomaki*
- 10 *nigiri*
- 8 *uramaki*

Sushi to Sashimi de atum e salmão 28.00 Euros

- 6 *sashimi*
- 6 *hosomaki*
- 4 *nigiri*

## USUZUKURI

Salmão com molho de ponzu  
*óleo de trufa, crocante de broa de milho e hortelã da ribeira* 8.00 Euros

---

Atum com parmesão,  
*cebola crocante e ponzu* 11.00 Euros

---

Pregado com óleo de trufa, ponzu e caju 15.50 Euros

---

## NIGUIRI E SASHIMI

| Nigiri (2 peças)       |           | Sashimi (5 peças) |           |
|------------------------|-----------|-------------------|-----------|
| - Salmão               | 4.00 Eur  | - Salmão          | 9.50 Eur  |
| - Atum                 | 6.00 Eur  | - Atum            | 11.50 Eur |
| - Toro                 | 10.00 Eur | - Toro            | 19.50 Eur |
| - Camarão              | 4.00 Eur  | - Lirio           | 11.00 Eur |
| - Lirio                | 5.00 Eur  | - Peixe branco    | 11.00 Eur |
| - Carapau              | 3.00 Eur  | - Carapau         | 6.00 Eur  |
| - Enguia               | 7.00 Eur  | - Enguia          | 13.00 Eur |
| - Peixe branco         | 7.00 Eur  |                   |           |
| - Barbatana de pregado | 7.00 Eur  |                   |           |
| - Ovo de codorniz      | 3.00 Eur  |                   |           |

### Gunkan

|                     |          |
|---------------------|----------|
| - Tobiko            | 5.00 Eur |
| - Ikura             | 5.00 Eur |
| - Toro              | 7.00 Eur |
| - Salmão e morangos | 5.50 Eur |
| - Salmon skin       | 4.50 Eur |